



La carte des voyageurs



ENTREES

Cœuf Mimosa

radis, oeuf de truite, truite fumée du Blagour - **9€**

Asperges blanches & vertes de saison

crème brûlée oignons doux au coco, magret de canard fumé - **10€**



PLATS

Pêche du moment

risotto vert, sauce vierge - **16€**

Pièce du boucher

pomme de terre grenailles, jus réduit - **16€**

Nouilles de riz

sauté de légumes, pesto épinard & pistache - **16 €**



DESSERTS

Sélection de 3 fromages

tomme de brebis "Pavé du Larzac" truffé - tomme des Croquants (affinée à la liqueur de noix) - Rocamadour - petite salade et noix - **11 €**

Parfait glacé

rose et litchi - **8€**

Chocolat gourmand

le soufflé - **9 €**

L'Instant Fraise

fraise fraîche, chantilly mascarpone vanillé, éclats de meringue - **10 €**



TERROIR

Déclinaison de foie gras Maison

chutney pomme et vanille de Madagascar, pain d'épices Maison et Crousti'Lot - **16 €**

Magret de canard,

mousseline de carottes, carottes rôties, jus aux agrumes, noisettes torréfiées - **20 €**
(avec foie gras poêlé + 9€)

Duo glacé:

glace marron et liqueur de châtaigne - **8 €**

